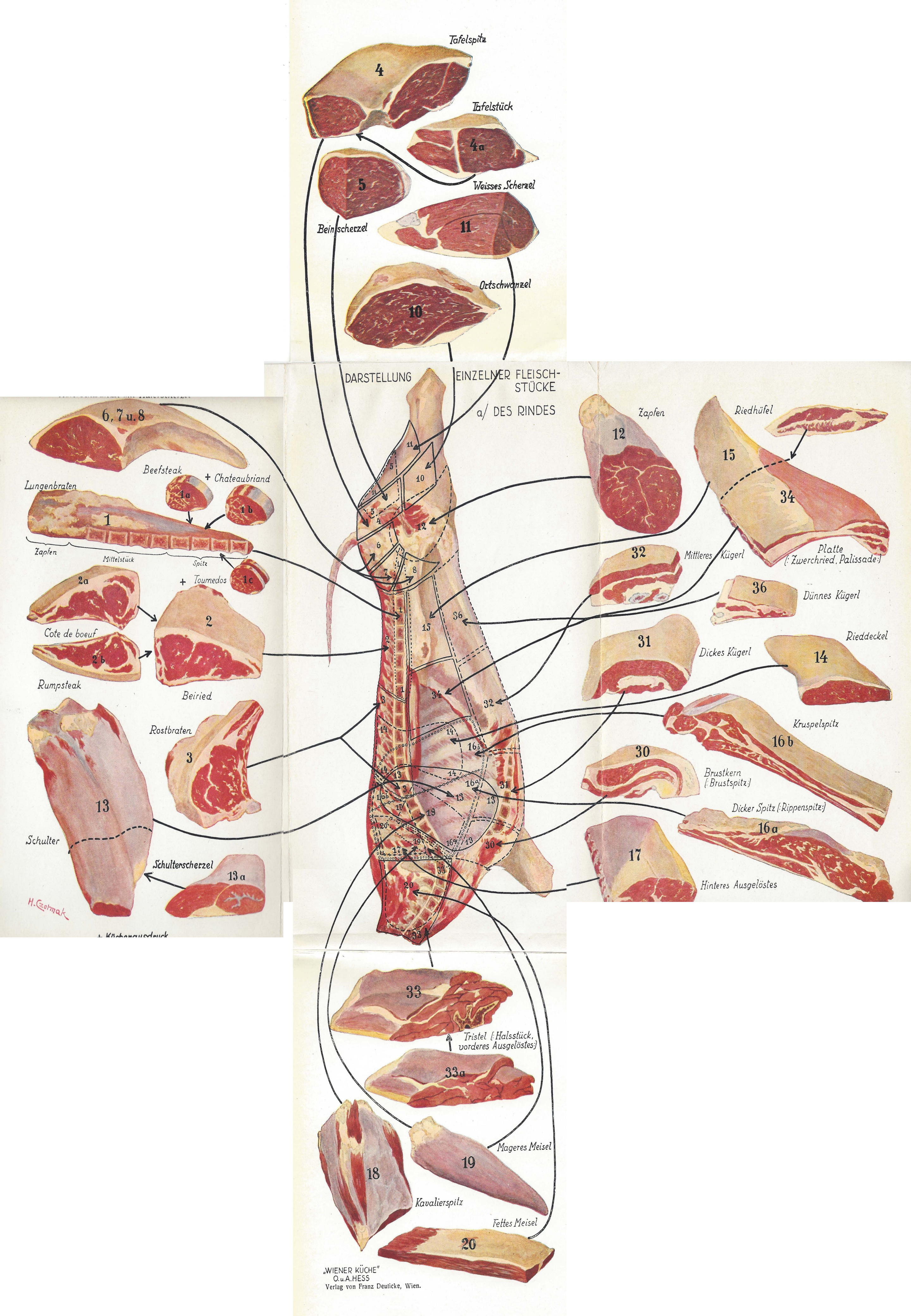
DARSTELLUNG EINZELNER FLEISCH-STÜCKE
a/ DES RINDES
Tafelspitz
4
Tafelstück
4a
5
Weisses Scherzel
Beinscherzel
11
10
Ortschwanzel
6, 7 u. 8
Beefsteak
+ Chateaubriand
1a
1b
Lungenbraten
1
Zapfen
Mittelstück
Spitz
2a
+ Tournedos
1c
2
Cote de boeuf
2b
Rumpsteak
Beiried
Rostbraten
3
13
Schulter
Schulterscherzel
13a
H. Czermak
Zapfen
12
Riedhüfel
15
34
Platte
(: Zwerchried, Palissade:)
32
Mittleres Kügerl
36
Dünnes Kügerl
31
Dickes Kügerl
Rieddeckel
14
Kruspelspitz
16b
30
Brustkern
(: Brustspitz:)
Dicker Spitz (: Rippenspitz:)
16a
17
Hinteres Ausgelöstes
33
Tristel (: Halsstück, vorderes Ausgelöstes:)
33a
18
19
Mageres Meisel
Kavalierspitz
Fettes Meisel
20
„WIENER KÜCHE"
O. u. A. HESS
Verlag von Franz Deuticke, Wien.